

喝健康茶

从丰庄开始

上海市曹安公路1611号(丰庄路口)
Tel: 60257115 60257116

益

大益集团

上海古风茶业

主营:大益普洱
丰庄茶城1A74号
Mp: 15901966626

安化怡清源茶业有限公司

主营:安化黑茶
丰庄茶城1B31号
Mp: 13818326187

上海首伯茶业有限责任公司

主营:云南普洱 滇红 滇绿
丰庄茶城1B23-24号
Mp: 13501611618

老八样:老经典翻出新花样

文 / 丁丁

地处浦东金桥地区的“老八样”，是一家已有近 5 年历史的特色菜馆，其本帮真味的“老八样”已广为人知，有口皆碑，不少食客近悦远来，每个礼拜来 1-2 次的老面孔比比皆是；每逢周五及双休日，同时可纳 200 位食客的店堂座无虚席，不预订，老板陪笑，食客只能静等。为此，店主近期又在隔壁新辟 5 间包房，以满足更多“桌头客”。

人均消费 50 元的“老八样”，近期又新翻花样，推出的新菜有：秘制碳烤肉、欧式烤排、荠菜烩双菇、农家乐(超量)等；至于 200 款美味菜肴中的经典菜，如响油鳝丝、草头圈子、小葱炒鸭蛋、三鲜蹄筋、白切圈子(须预订)等常常供不应求。

即日起，为了解缓双休日暴涨的客流，店主无奈使出新招：周一至周四来店消费满百，凭本文均可获赠一款价值 20 元左右的菜肴，以此类推；另外，消费满三百，店家还赠送一枚 8.8 折会员卡（限周一至周四使用，节假日除外），此举对从不打折的“老八样”来说，实在是无奈之举，但对“食惠客”来说，当然是难得良机。

地址:浦东牟平路 83 号
(近长岛路,泊车无忧)
电话:021-58852323、50312289
交通:轨交 6 号线博兴路站

口臭口干对因治疗是关键

2013040040 号 上海备案号:2013 年 4 月 8 日 请按药品说明使用或在药师指导下购买
电话:62041665

科技含量高 健康更有利

在灵芝产品铺天盖地的上海消费市场，灵芝孢子粉以其较高的性价比占据了康复保健的半壁江山。然而长期以来，人们对孢子粉的认识基本上停留在孢子粉的破壁与不破壁的区别上……

一个突破“中国制造”概念的“中国首创”产品——中科灵芝孢子油（卫食健字 2000 第 0642 号）早在 1999 年由南京中科集团开发成功，并获得两个工艺和功效的国家发明专利。（专利号分别为：ZL99123952.0 ZL200410014120.3）科学家从科研中发现灵芝孢子粉的功效成分最重要的是“三萜”。而三萜包括灵芝酸 ABCD、灵芝醇、麦角甾醇等 100 多种化合物。并从国内外的灵芝孢子粉中测量其三萜含量，数据表明这类产品三萜含量基本上都较少，而用中科专利工艺从破壁孢子粉中提取的中科灵芝孢子油其法定三萜含量是相同重量孢子粉的几十倍。

中科灵芝孢子油开创了“孢子油时代”，以科技含量高而享誉世界。经过 12 年国内外市场的验证，因其优良的品质和良好的口碑，在众多的灵芝产品中脱颖而出，成为众多消费者的选择。

详情可询热线:021-34010789/64311772 (上海科院药房)地址:肇嘉浜路 526 号(近岳阳路)

清新天然的调鲜佳品

居家聚友 金色年华

春天美丽又清新,夏天热情又奔放。春夏季节的时令蔬菜花样也多,因此日常饮食也要讲究常吃常新。现在人们的饮食观念普遍有了变化,对原料的新鲜、营养、无污染等要求与日俱增。选料的脂腻少有人问津,烹调的浓油不再受追捧,而是追求一种天然本色,追求清淡而不乏鲜美,好吃又有利健康。

国人的开门七件事,都和吃有关。作为最基本的赖以生存的物质条件,可见饮食在人们生活中的重要地位。而在这七件事中,调味料又占了多数。由此可见,选择科学合理、符合现代潮流的天然调味品,对于人们的饮食结构还是有着举足轻重的关系的,烹饪用的调鲜品就不例外。鲜味是一种复合的味道,讲究整体平衡。在调鲜的时候,要保持、强化和融合食材原有的风味特征,而不是掩盖了原有的风味,这就是“和味”的真谛。巧用调鲜品来“增味”,既增强食品的醇美口感,又感觉不到过分的“鲜味”,这是最理想的调鲜境界。

其实,鲜的味觉广泛存在于植物之中,譬如新鲜蔬菜。在我们的记忆中,就有从新鲜的蔬果中品尝出清新、鲜爽味道的感受。于是,从新鲜蔬菜中提取呈鲜物质,制造出天然营养又符合当今饮食潮流的调鲜品,就成了一些技术领先、设备先进的调味品生产企业追崇的目标。

上海冠生园天厨调味品有限公司经多年潜心研究,开发了新一代独特的天然调鲜品——佛手“素易鲜”。有着九十年历史的冠生园天厨公司秉承“和味善品”的产品开发宗旨,汲取传统调鲜技术养分,沿用传统的产品净素理念,佛手“素易鲜”撷取八种新鲜田园时蔬的鲜味精华,不含荤食成分,富含氨基酸、呈味核苷酸,发挥调鲜的协同效应,在增鲜的同时,还能够丰富菜肴的风味特征,并在烹调中与食物充分融合,使各种风味和谐地融于一体,让菜肴的口感更加丰满。

使用佛手“素易鲜”,烹炒煎炸,煲汤凉拌,每一样都适合;放多放少,可随各人口味。用佛手“素易鲜”烹调菜肴,美味和调鲜融为一体,因而特别给人以清爽持续的鲜味感,使菜肴鲜美无比。春夏时节,季节更替,不要忽视了饮食健康,要进行合理的饮食养生,愉悦舒畅地用好每一餐。 无言

些讲究，朱自治从来不在家里烧菜，他自己也是只会吃、不会亲自烧的角色。而这情况终于到了他有了老婆孔碧霞那时开始改变了。孔碧霞不光烧小菜，甚至可以烧大菜在家里招待宾客。

后来，朱自治和孔碧霞请人到家，每一餐吃饭吃菜甚是郑重，要配什么茶，要喝什么酒，更是讲究的不得了。但苏帮的菜式，温婉的天气，总归是以黄酒为主的。也许在他们看来，这糯米酿做的黄酒，柔和平缓，又滋味丰厚，才是搭配朋友间话题与气氛的最好佐料。

我们自己在家如果招待朋友，哪怕就是几道家常小炒，配上些时令的毛豆、白虾、凉拌青瓜，买几味现成的糟货卤味，开几瓶金色年华，边吃边聊，边聊边喝，边喝边醉意滋生，酒到酣时，心头温热，菜不够了，朋友自己也可动手，随意添个番茄炒蛋、青椒炒肉，大家吐糟揶揄，不会有一点羁绊。就算喝高了，那倒不如干脆彻夜拥谈，又没有打烊、转场、续摊的困扰。因为这些无需见外、无需客套的友情，正是最难得的金色时光，最宜人的金色年华。（金色年华酒精度：13.5%vol）

友情提示：友情如好酒，最美是举杯共同畅想金色年华，贵在恰到好处，有情有度，可不必太贪杯！